



## Maß-Checkliste – Rollstuhlgerechte Küche planen

Diese Checkliste unterstützt Sie dabei, alle relevanten Maße und Anforderungen für eine rollstuhlgerechte Küche systematisch zu erfassen. Sie dient als Vorbereitung für eine professionelle Küchenplanung.

### 1. Persönliche Grundlagen

- ■ Rollstuhltyp (manuell / elektrisch)
- ■ Sitzhöhe des Rollstuhls
- ■ Maximale Greifhöhe im Sitzen
- ■ Beweglichkeit der Arme
- ■ Rechts- oder Linkshänder

### 2. Bewegungsflächen

- ■ Wendefläche ideal: 150 × 150 cm
- ■ Bewegungsfläche vor Arbeitsbereichen: min. 120 cm
- ■ Durchgangsbreiten: min. 90 cm

### 3. Arbeitsplatte & Unterfahrbarkeit

- ■ Individuelle Arbeitshöhe (meist 65–85 cm)
- ■ Unterfahrbare Höhe min. 67 cm
- ■ Tiefe der Unterfahrbarkeit min. 55–60 cm

### 4. Spüle & Kochfeld

- ■ Unterfahrbare Spüle mit platzsparendem Siphon
- ■ Kochfeld mit Frontbedienung
- ■ Hitzeschutz an Frontkanten

### 5. Möbel & Geräte

- ■ Auszüge statt Drehtüren
- ■ Backofen auf Sitzhöhe
- ■ Erhöhter Geschirrspüler
- ■ Kühlschrank mit Auszügen

Nächster Schritt: Lassen Sie Ihre rollstuhlgerechte Küche individuell und professionell planen.

**Kontakt:** <https://barrierefreie-kueche-berlin.de/kontakt/>